



LINEMISS TOP, LINEMISS™, LINEMICRO™

Especificaciones técnicas

■ De serie □ Opcional - No disponible

	LineMissTop	LineMiss™ Dynamic	LineMiss™ Matic	LineMiss™ Manual Matic	LineMiss™ Classic	LineMiss™ Manual Hum.	LineMicro™
MODOS DE COCCIÓN							
Cocción Convección con temperatura variable de 30 °C a 260 °C	■	■	■	■	■	■	■
Cocción Convección + Humedad con temperatura variable de 90°C a 260 °C	■	■	■	■	-	■	-
DISTRIBUZIONE DELL'ARIA NELLA CAMERA DI COTTURA							
Tecnología AIR.Plus: 2 velocidades de los flujos de aire en la cámara programables por el usuario	■	-	-	-	-	-	-
Tecnología AIR.Plus: turbinas con inversión de marcha modelos 600x400	■	■	■	■	■	■	■
Tecnología AIR.Plus: turbinas con inversión de marcha modelos 460x330	■	■	■	-	■	-	-
CONTROL DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN							
Tecnología DRY.Plus: eliminación rápida de la humedad de la cámara de cocción	■	■	■	■	■	■	■
Tecnología STEAM.Plus: entrada de humedad variable del 20 al 100% configurable desde el panel de control electrónico	■	■	■	-	-	-	-
Tecnología STEAM.Plus: entrada manual de la humedad	-	-	-	■	-	■	-
BANDEJAS							
Bandejas planas de aluminio (sólo para modelos 460x330 y 342x242)	■	■	■	-	■	■	■
FUNCIONALIDADES AUXILIARES							
99 Programas memorizables, cada uno constituido por 3 pasos de cocción y pre-calentamiento	■	■	■	-	■	-	-
Tecnología Protek.SAFE™: máxima eficiencia térmica y seguridad de trabajo (superficies y cristal externo fríos)	■	■	■	■	■	■	■
Visualización del tiempo necesario para terminar el programa de cocción configurado	■	■	■	■	■	■	■
Funcionamiento constante «INF»	■	■	■	■	■	■	■
Visualización del valor nominal y real de la temperatura de la cámara	■	■	■	-	■	-	-
Unidad de temperatura configurable por el usuario en °C o °F	■	■	■	-	■	-	-
LAVADO AUTOMÁTICO							
Sistema de lavado automático Rotor.KLEAN™	■	-	-	-	-	-	-
PUERTA							
Apertura de la puerta manual de arriba hacia abajo	-	■	-	-	■	■	■
Apertura de la puerta de derecha a izquierda	■	-	■	-	-	-	-
Apertura puerta a bandera de derecha a izquierda con cierre magnético	-	-	-	■	-	-	-
Apertura de la puerta automática al final del ciclo de cocción	■	-	■	-	-	-	-
DETALLES TECNICOS							
Cámara de acero inoxidable de alta resistencia con esquinas redondeadas para la máxima higiene y limpieza	■	■	■	■	■	■	-
Cámara en acero ferrítico de alta resistencia	-	-	-	-	-	-	■
Guías porta bandejas en lámina plegada en forma de L	■	-	-	-	-	-	-
Iluminación de la cámara de cocción con luces con LED externos	■	■	■	■	■	■	-
Iluminación cámara de cocción a través de luces halógenas	-	-	-	-	-	-	■
Estructura light weight - heavy duty con uso de materiales innovadores	■	■	■	■	■	■	■
Interruptor de contacto de puerta (para modelos 600x400)	■	■	■	■	■	■	■
Interruptor de contacto de puerta (para modelos 460x330)	■	■	■	-	■	-	-
Sistema de autodiagnóstico para detectar problemas o daños	■	■	■	-	■	-	-
Limitador de temperatura de seguridad	■	■	■	■	■	■	■

Hornos eléctricos LINEMISS TOP & LINEMISS™.

600x400

LINEMISS TOP - Hornos eléctricos 600x400



Rotor.KLEAN™ INTEGRADO

4 600x400	XFT 200 (TOP)
Distancia entre las bandejas	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V- 1N / 400 V - 3N
Potencia eléctrica	6,5 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	800x774x509
Peso	50 kg
<i>Humedad</i>	SI
PRECIO	2 874,00 €

XFT200L: Apertura puerta de izquierda a derecha. Precio adicional: 50,00 €.

LINEMISS™ - Hornos eléctricos 600x400



4 600x400	XFT 195 (Dynamic)	XFT 190 (Classic)	XFT 193 (Manual H-)
Distancia entre las bandejas	75 mm	75 mm	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V- 1N / 400 V - 3N	230 V- 1N / 400 V - 3N	230 V- 1N / 400 V - 3N
Potencia eléctrica	6,5 kW	6,5 kW	6,5 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	800x774x509	800x774x509	800x774x509
Peso	49 kg	49 kg	49 kg
<i>Humedad</i>	SI	NO	SI
PRECIO	1 834,00 €	1 674,00 €	1 464,00 €



4 600x400	XFT 199 (Matic)	XFT 197 (Manual Matic)
Distancia entre las bandejas	75 mm	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V- 1N / 400 V - 3N	230 V- 1N / 400 V - 3N
Potencia eléctrica	6,5 kW	6,5 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	800x774x509	800x774x509
Peso	49 kg	49 kg
<i>Humedad</i>	SI	SI
PRECIO	2 304,00 €	1 564,00 €

XFT199L/XFT197L: Apertura puerta de izquierda a derecha. Precio adicional: 50,00 €.



3 600x400	XFT 188 (Power Dynamic)
Distancia entre las bandejas	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V- 1N / 400 V - 3N
Potencia eléctrica	4,7 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	800x774x429
Peso	40 kg
<i>Humedad</i>	SI
PRECIO	1 534,00 €



3 600x400	XFT 185 (Dynamic)	XFT 180 (Classic)	XFT 183 (Manual H-)
Distancia entre las bandejas	75 mm	75 mm	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V- 1N	230 V- 1N	230 V- 1N
Potencia eléctrica	3,3 kW	3,3 kW	3,3 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	800x774x429	800x774x429	800x774x429
Peso	40 kg	40 kg	40 kg
<i>Humedad</i>	SI	NO	SI
PRECIO	1 434,00 €	1 354,00 €	1 164,00 €

Accesorios LINEMISS TOP & LINEMISS™.

600x400



Cámara de Fermentación

(Comandada electrónicamente sólo por los hornos **Top, Dynamic e Matic**)
Para modelos: XFT200/ XFT199/ XFT195/ XFT188/ XFT185
Capacidad: 8 600x400 - Distancia: 70 mm
Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia eléctrica: 200 W - Temperatura máx.: 50 °C
Dimensiones: 800x713x757 WxDxH mm
Peso: 37 Kg

Art.: XLT 195 1 080,00 €



Campana con condensador de vapor

(Comandada electrónicamente sólo por los hornos **Top, Dynamic e Matic**)
Para modelos: XFT200/ XFT199/ XFT195/ XFT188/ XFT185
Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia eléctrica: 200 W - Diámetro salida humos: 121 mm
Capacidad mínima: 550 m³/h - Capacidad máxima: 750 m³/h
Dimensiones: 800x847x261 WxDxH mm

Art.: XC 595 990,00 €



Kit completo de instalación para hornos apilados.

Para modelos: XFT199/ XFT197/ XFT195/ XFT190/ XFT193/
XFT188/ XFT185/ XFT180/ XFT183

Art.: XC 646 174,00 €



Kit completo de instalación para hornos apilados.

Para modelo: XFT 200

Art.: XC 648 240,00 €



Kit completo de instalación para tres hornos apilados

Para columna **LineMissTop** con tecnología **MAXI.Link**
XFT200+XFT200+XFT200+XC761+XR975

Art.: XC 761 345,00 €



Stand abierto bajo con porta bidones

Para columna **LineMissTop** con tecnología **MAXI.Link**
XFT200+XFT200+XFT200+XC761+XR975
Dimensiones: 1007x599x278 WxDxH mm - Peso: 9 Kg

Art.: XR 975 280,00 €



Kit primera instalación horno individual

El kit incluye conexión escape hídrico y sifón.
Para modelo: XFT200

Art.: XC 699 160,00 €



Kit bomba

Para modelos: XFT199/ XFT197/ XFT195/ XFT193/ XFT188/ XFT185/ XFT183
(Permite al horno utilizar agua desde un recipiente XC 655
en ausencia de red hídrica).
Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz - Potencia eléctrica: 16 W

Art.: XC 665 106,00 €



Recipiente agua para hornos con bomba

Para modelos: XFT199/ XFT197/ XFT195/ XFT193/ XFT188/ XFT185/ XFT183

Art.: XC 655 86,00 €



UNOX.Pure

El sistema de filtración XC215 mejora la calidad del agua
reduciendo de manera significativa la dureza de los carbonatos
evitando los restos calcáreos en el interior del horno.

Para modelos: XFT200/ XFT199/ XFT197/ XFT195/ XFT193/ XFT188/ XFT185/ XFT183
**Al instalar el XHC003 combinado con LINEMISS™ es necesario
el Kit de reducción JG 8-10 mm KEL1055A.**

Art.: XHC003 248,00 €



Cartucho UNOX.Pure (Sistema de filtración)

Art.: XHC004 170,00 €



UNOX.Det&Rinse Para Rotor.KLEAN™

Para modelo: XFT200
UN 1814, 8, III - ADR LIMITED QUANTITY 5 lt x 2
Caja de 2 botellas de 5 l.

Art.: DB 1016 55,00 €



Cámara de Fermentación con control manual

Capacidad: 8 600x400 - Distancia: 70 mm
Voltaje: 230 V- 1N
Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia eléctrica: 1,2 kW
Temperatura máx.: 70 °C
Dimensiones: 800x713x757 WxDxH mm
Peso: 37 Kg

Art.: XLT 193 1 080,00 €



Condensador de vapor

Voltaje: 230 V- 1N
Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia eléctrica: 8 W
Dimensiones: 340x235x170 WxDxH mm
Peso: 7 Kg

Art.: XC 114 376,00 €



Stand abierto alto

Capacidad: 8 600x400
Distancia: 70 mm
Dimensiones: 798x599x782 WxDxH mm
Peso: 13 Kg

PATENTADO

Art.: XR 190 408,00 €



Kit ruedas con cadenas ajuste pared

Para modelos: XLT195/ XLT193/ XR190
Kit completo de 4 ruedas:
2 ruedas con freno - 2 ruedas sin freno.

Art.: XR 623 150,00 €



kit patas 150 mm

Para colocación en el suelo.
Kit completo 4 patas regulables.

Art.: XR 608 108,00 €



Kit para conectar más aparatos complementarios a la red hídrica

Para modelos: XFT200/ XFT199/ XFT197/ XFT195/ XFT193/
XFT188/ XFT185/ XFT183
Dimensiones: 3 m

Art.: XC 615 38,00 €



Kit para bandejas 660x460

Para modelos: XFT199/ XFT197/ XFT195/ XFT190/ XFT193
De 600x400 a 660x460

Art.: XC 675 84,00 €



Kit para adaptación soportes laterales

Para modelos: XFT199/ XFT197/ XFT195/ XFT190/ XFT193/
XFT188/ XFT185/ XFT180/ XFT183
De 600x400 a GN 1/1

Art.: XC 630 44,00 €



Kit reducción flujo de aire

Para modelos: XFT199/ XFT197/ XFT195/ XFT190/ XFT193/
XFT188/ XFT185/ XFT180/ XFT183
1 disco para cada turbina. El kit contiene un disco.

Art.: XC 606 22,00 €



Kit buzzer

Para modelos: XFT200/ XFT199/ XFT195/ XFT190/ XFT188/ XFT185/ XFT180
Permite aumentar la intensidad del sonido producido por el
horno para indicar la finalización de la cocción.

Art.: XC 706 60,00 €



UNOX.Link

Interfaz USB con software OVEX.Net 3.0

Para modelos: XFT200/ XFT199/ XFT195/ XFT190/ XFT188/
XFT185/ XFT180

Art.: XC 231 170,00 €



UNOX.Link con lector Cook.Code

Interfaz USB con software **OVEX.Net 3.0**, conexión a internet y
no. 1 lector **Cook.Code** con soporte para fijarlo al lado del horno.
Para modelos: XFT200/ XFT199/ XFT195/ XFT190/ XFT188/
XFT185/ XFT180

Art.: XC 232 440,00 €

Hornos eléctricos LINEMISS TOP & LINEMISS™.

460x330

LINEMISS TOP - Hornos eléctricos 460x330



Rotor.KLEAN™ INTEGRADO

4 460x330 XFT 140 (Top)

Distancia entre las bandejas	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V- 1N
Potencia eléctrica	3,2 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	600x655x509
Peso	39 kg

Humedad

SI

PRECIO 2 172,00 €

XFT140L: Apertura puerta de izquierda a derecha. Precio adicional: 50,00 €.

LINEMISS™ - Hornos eléctricos 460x330



4 460x330

XFT 135 (Dynamic)

XFT 130 (Classic)

XFT 133 (Manual H-)

Distancia entre las bandejas	75 mm	75 mm	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V- 1N	230 V- 1N	230 V- 1N
Potencia eléctrica	3 kW	3 kW	3 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	600x655x509	600x655x509	600x655x509
Peso	31 kg	31 kg	31 kg

Humedad

SI

NO

SI

PRECIO 1 092,00 €

962,00 €

832,00 €



3 460x330

XFT 115 (Dynamic)

XFT 110 (Classic)

XFT 113 (Manual H-)

Distancia entre las bandejas	75 mm	75 mm	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V- 1N	230 V- 1N	230 V- 1N
Potencia eléctrica	3 kW	3 kW	3 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	600x655x429	600x655x429	600x655x429
Peso	25 kg	25 kg	25 kg

Humedad

SI

NO

SI

PRECIO 992,00 €

912,00 €

782,00 €



3 460x330

XFT 119 (Matic)

Distancia entre las bandejas	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V- 1N
Potencia eléctrica	3 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	600x655x429
Peso	25 kg

Humedad

SI

PRECIO 1 332,00 €

XFT119L: Apertura puerta de izquierda a derecha. Precio adicional: 50,00 €.

Accesorios LINEMISS TOP & LINEMISS™.

460x330



Cámara de Fermentación

(Comandada electrónicamente sólo por los hornos **Top, Dynamic e Matic**.)

Para modelos: XFT140/ XFT119/ XFT135/ XFT115

Capacidad: 8 460x330 - Distancia: 70 mm

Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz

Potencia eléctrica: 1,2 kW

Temperatura máx: 50 °C

Dimensiones: 600x650x757 WxDxH mm

Peso: 22 Kg

Art.: XLT 135

860,00 €



Cámara de Fermentación con control manual

Capacidad: 8 460x330 - Distancia: 70 mm

Voltaje: 230 V- 1N

Frecuencia: 50 / 60 Hz

Potencia eléctrica: 1,2 kW

Temperatura máx: 70 °C

Dimensiones: 600x650x757 WxDxH mm

Peso: 22 Kg

Art.: XLT 133

860,00 €



Campana con condensador de vapor

(Comandada electrónicamente sólo por los hornos **Top, Dynamic e Matic**.)

Para modelos: XFT140/ XFT119/ XFT135/ XFT115

Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz

Potencia eléctrica: 200 W - Diámetro salida humos: 121 mm

Capacidad mínima: 550 m³/h - Capacidad máxima: 750 m³/h

Dimensiones: 600x722x261 WxDxH mm

Art.: XC 535

880,00 €



Condensador de vapor

Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz

Potencia eléctrica: 8 W

Dimensiones: 340x235x170 WxDxH mm

Peso: 7 Kg

Art.: XC 114

376,00 €



Kit completo de instalación para hornos apilados.

Para modelo: XFT 140

Art.: XC 653

224,00 €



Kit completo de instalación para hornos apilados.

Para modelos: XFT135/ XFT133/ XFT130/ XFT119/ XFT115/ XFT110/ XFT113

Art.: XC 651

146,00 €



Kit primera instalación horno individual

El kit incluye conexión escape hídrico y sifón.

Para modelo: XFT200

Art.: XC 699

160,00 €



Kit electroválvula

Permite conectar el horno directamente a la red hídrica.

Para modelos: XFT135/ XFT133/ XFT119/ XFT115/ XFT113

Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz

Potencia eléctrica: 8 W

Art.: XC 660

54,00 €



Recipiente agua para hornos con bomba

Para modelos: XFT135/ XFT133/ XFT119/ XFT115/ XFT113

Art.: XC 655

86,00 €



UNOX.Pure

El sistema de filtración XC215 mejora la calidad del agua reduciendo de manera significativa la dureza de los carbonatos evitando los restos calcáreos en el interior del horno.

Para modelos: XFT140/ XFT135/ XFT133/ XFT119/ XFT115/ XFT113

Al instalar el XHC003 combinado con LINEMISS™ es necesario el Kit de reducción JG 8-10 mm KEL1055A.

Art.: XHC003

248,00 €



Cartucho UNOX.Pure (Sistema de filtración)

Art.: XHC004

170,00 €



UNOX.Det&Rinse Para Rotor.KLEAN™

Para modelo: XFT140

UN 1814, 8, III - ADR LIMITED QUANTITY 5 lt x 2

Caja de 2 botellas de 5 l.

Art.: DB 1016

55,00 €



Stand abierto alto

Para modelos 460x330

Capacidad: 8 460x330

Distancia: 70 mm

Dimensiones: 598x518x782 WxDxH mm

Peso: 12 Kg

PATENTADO

Art.: XR 130

376,00 €



Kit ruedas con cadenas ajuste pared

Para modelos: XLT135/ XLT133/ XR130

Kit completo de 4 ruedas:

2 ruedas con freno - 2 ruedas sin freno.

Art.: XR 623

150,00 €



kit patas 150 mm

Para colocación en el suelo.

Kit completo 4 patas regulables.

Art.: XR 608

108,00 €



Kit para conectar más aparatos complementarios a la red hídrica

Para modelos: XFT140/ XFT135/ XFT133/ XFT119/ XFT115/ XFT113

Dimensiones: 3 m

Art.: XC 615

38,00 €



Kit para adaptación soportes laterales

Para modelos: XFT135/ XFT130/ XFT133

Da 460x330 a GN 2/3

Art.: XC 620

42,00 €



Kit reducción flujo de aire

Para modelos: XFT135/ XFT133/ XFT130/ XFT119/ XFT115/ XFT110/ XFT113

1 disco para cada turbina. El kit contiene un disco.

Art.: XC 606

22,00 €



Kit buzzer

Para modelos: XFT140/ XFT135/ XFT130/ XFT119/ XFT115/ XFT110

Permite aumentar la intensidad del sonido producido por el horno para indicar la finalización de la cocción.

Art.: XC 706

60,00 €



UNOX.Link

Interfaz USB con software **OVEX.Net 3.0**

Para modelos: XFT140/ XFT135/ XFT130/ XFT119/ XFT115/ XFT110

Art.: XC 231

170,00 €



UNOX.Link con lector Cook.Code

Interfaz USB con software **OVEX.Net 3.0**, conexión a internet y

no. 1 lector **Cook.Code** con soporte para fijarlo al lado del horno.

Para modelos: XFT140/ XFT135/ XFT130/ XFT119/ XFT115/ XFT110

Art.: XC 232

440,00 €